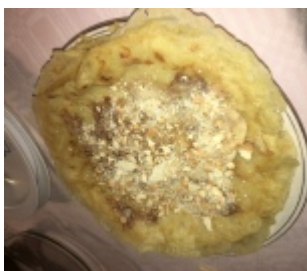


Posne palacinke (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kašika** brašna
- **malosoli**
- **1 kašika**šecera
- **4 kašike**ulja
- **2 šolje** kisele vode

Za fil:

- **po potrebi**posni eurokrem
- **po potrebi**posnog keksa

Za pecenje:

- **po potrebi**ulje

Priprema

Kiselu vodu pomešati sa brašnom, dodati šećer i so, dodati ulje i mutiti non-stop da se ne stvore grudvice.

Sipati trunku ulja na tiganj, kada je zagrejano sipati smesu otprilike pola velike sipace. Okrenuti kada se ispece sa jedne strane na drugu i tako dok se smesa ne utroši.

Mazati eurokremom i keksom.

Savet

Možete mazati i pekmezom ili šeerom. Prijatno.